



2010年3月31日発行

会津の4月は桜のシーズン。鶴ヶ城など桜の名所や地域の人々に愛されてきた桜の銘木が次々と淡紅色の花を咲かせ春の会津を彩ります。会津あかべえ通信では15日と月末の毎月2回、会津のホットな話題をお届けしてまいりますので、どうぞお見逃しなく！

contents ++++++

- 1) 知っ得！話題 柳津温泉&西山温泉を満喫！『湯めぐり道中手形』
- 2) イベント情報 高原の風をうけママチャリで激走！7時間耐久レース
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報 会津の桜情報 PART2！！
- 4) 会津のいいモノ セレクション -さりり- 絹粕(きぬかす)
- 5) 温泉女将からラブレター 湯野上温泉 美加登屋 女将
- 6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ ごぼうのクリームスープ

+++++

1) 知っ得！話題

柳津温泉&西山温泉を満喫！『湯めぐり道中手形』



柳津町の福満虚空蔵尊は桜の名所としても知られています。その門前に湯けむりをあげる柳津温泉と、豊富な湯量と泉質が自慢の西山温泉では、この春、入浴施設 11カ所からお好みの3カ所を巡って温泉入浴を楽しめる『湯めぐり道中手形』(1枚 1000円)がスタート！

この手形を利用すれば、通常なら各施設ごとに入料料が約 500円程度かかるところ、1000円で3施設のお湯を楽しむ

ことができます。有効期限は購入日から6ヶ月後の月末まで。手形4枚を使用して11施設すべてを巡った方には認定書と記念品が贈られます。柳津町の桜の見頃は4月下旬頃。福満虚空蔵尊参詣の際にはぜひ温泉もお楽しみください。

別途料金のかかる施設もございます。ご利用の際にご確認下さい。
お問い合わせ先 / 柳津観光協会 TEL0241-42-2346

+++++

2) イベント情報

高原の風をうけママチャリで激走！7時間耐久レース



【これからイベントのイチオシ情報！】
『ぶったまげだ〜！ママチャリ 7時間耐久レース in 南会津』
開催日 / 平成 22年 5月 16日 (日)
スタート : 午前 8時 30分 ゴール : 午後 3時 30分
会場 / 会津高原たかつえカントリークラブ
初夏の爽やかな風を感じながら、チームが一丸となり一周約 6km のコースをママチャリで力走

する7時間耐久レースが南会津町で開催されます。中学生以上の健康な男女ならどなたでも参加OK。一般(変速ギア)一般(シングルギア)シニア、レディース、ジュニアの5部門にわかれ、1~3位入賞のほか、バラエティー豊かな特別賞がもりだくさん。レンタル自転車の貸出やお一人での参加も受付けています。当日会場では、地元農産物や食材を使った「南会津町ご当地B級グルメフェア」も開催！皆さんもぜひ会津高原の激走レースで感動体験してみませんか。

参加申込締め切り...4月30日(金)【定員200チーム/満了次第締切】

参加料(傷害保険料、参加記念品を含む)

一般・シニア・レディース20,000円、高校生12,000円、中学生8,000円

1名参加者は3,500円。1チームは2名以上8名まで。

お問い合わせ先/南会津ママチャリ実行委員会 TEL0241-78-3191

[情報はこちら!] <http://www.mamachari.info/mamatest/index.html>

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします!】



会津鉄道がおすすめする 会津の桜情報!!

・会津の桜情報 PART2 南会津桜情報他

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=146>

・沿線桜状況 [情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=605>

芦ノ牧温泉駅夜桜まつり開催!!

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=144>

お座敷展望列車4月17日から定期運行開始!

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>

4/17からトロッコ会津浪漫風号乗車で「富士の湯」無料入浴券がもらえます!!

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=788>

引退記念! キハ8500ストラップ限定販売中!!

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=139>

2日間、普通列車乗り放題! 「ツーデーパス」

[情報はこちら!] <http://www.jreast.co.jp/tabidoki/service/twoday/>

東北を自由に旅する、風土を楽しむ。「東北ローカル線パス」

[情報はこちら!] <http://www.jr-sendai.com/ecotetsu/>

会津鉄道サポーターズクラブ会員募集中!

[情報はこちら!] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=438>

4/1から湯野上温泉郷 猿遊号がより便利になります！！

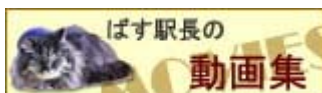
[情報はこちら！] http://london-taxi.jp/t_saruyugo/

～ 「ぼす駅長デザイントロッキ車両」運行開始記念新商品のご案内～

珠玉のメッセージ入り「ポストカードブック12枚セット」(840円) 売り切れちゃったのでまた作りました！「ぼすの1日」DVD(30分感謝価格盤1500円) ニヤスカナスカの「ぼすのウタ」CD(1000円)は、会津鉄道オリジナルグッズ「ぼすの店」・西若松駅・芦ノ牧温泉駅・湯野上温泉駅・会津田島駅内やまびこの他、会津若松市内の各書店(株)岩瀬書店会津若松駅前店・西沢書店(株)会津アピオ店・坂内書店(有)・ブックスなにわ会津若松本店・レオクラブツタヤ年貢店・レオクラブツタヤ会津アピオ店・レオクラブツタヤ滝沢店・レオクラブツタヤ神明通り店)でお求めいただけます。

会津鉄道オリジナルグッズぼすの店！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/shop2/>



ぼす駅長プロモーションビデオ完成！！

[プロモーションビデオはこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=30>

ぼす駅長ニュース！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=22>

リーズナブルにゆったりと「東武フリーパス」で会津を周遊。
[情報はこちら！] http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html

ちょっとお得！浅草宿泊パック
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=777>



新AIZUマウントエクスプレス3月26日搬入！！

この車両は、JR喜多方駅から東武鉄道鬼怒川温泉駅まで直通運転するため、車両を見ただけで「会津」をイメージできるデザインとしました。

外装は、極上の会津キャンペーンで採用している「深みのある赤色」を基調に、ワンポイントマークとして、会津のマスコットである「あかべえ」を貼り付けております。

内装は、落ち着いた「和」の空間を基調とし、首都圏からのお客様が東武鉄道の特急列車から乗り継いだ場合に見劣りしないよう、回転式のリクライニングシートを採用や、通路床面にカーペットを敷き高級感を醸し出すとともに、長距離のご乗車でもゆっくりお過ごしいただける内装としました。

+++++

4) 会津のいいモノ セレクション

—さらり— 絹粕 調味料・サラダソース

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



清冽な水と豊かな大地に恵まれた会津では日本酒造りが盛んです。吟醸酒の酒粕を原料に、アルコールを処理し、どなたでもお召し上がりいただけるように加工した風味豊かな「絹粕」は、身体にいい働きをしてくれるアミノ酸を多く含んだ、酒どころ会津ならではの逸品。調味料は一杯のお味噌汁に直接入れるだけで身体も温まる粕汁を手軽に味わえる他、なんとオニオンやトマト、コンソメ等の洋スープにも使えます。フルーティーなサラダソースは爽やかな味わいが野菜を引き立てます。

いつものメニューに『絹粕』でもうひと工夫。美味しさのレパートリーを広げてみませんか。

お問い合わせ先 / やまひろファーム TEL0242-83-0733

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 星 マツイ (美加登屋 女将)

【湯野上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は平成4年に現在の場所に民宿としてリニューアルオープンいたしました。温泉宿としてお客様をお迎えして約40年。以来、お客様一人一人に、ご自分の家に帰って来たように気楽にお過ごしいただけるよう、笑顔にもまごころを込めたおもてなしを第一に心掛け、多くの皆様「サービスが行き届いた、ゆったりのんびりできる宿」としてご最良にして頂いております。

お風呂は露天風呂こそありませんが、二つの内風呂は、24時間いつでもご入浴が可能ですので、心と身体をリラックスさせる温泉三昧をぜひお楽しみください。

お料理は、お客様に本当に美味しいものを食べていただきたいという思いから、主人と私が真心込めた郷土料理をメインにオリジナル料理など、会津の自然がはぐくんだ

素材の味を温かいものは温かく、冷たいものは冷たく、一番美味しいタイミングでお出ししています。

また、当館ではパソコンの無線LANも完備しておりますので、会津をご旅行のお客様はもちろん、ビジネスマンの方にも多くご利用いただいております。皆様もぜひ、当館でゆったりのんびりした時間をお過ごしにいかがになりませんか。心からお待ちしております。



天然の素材を活かした山菜・川魚料理



くつろげる湯量豊富な温泉

[情報はこちら！]<http://www18.ocn.ne.jp/~mikadoya/>

+++++

6) メニュー紹介！かんたん米粉レシピ。

【国内生産のお米からできる「米粉」をつかった気軽に美味しいレシピをご紹介します！】

米粉の5つの特徴

- ・米粉はグルテンを含まないので、小麦アレルギーの方向けのメニューづくりに。
- ・精白米にはアミノ酸が小麦の1.7倍多く含まれています。
- ・天ぷらの衣に使うとカラッと揚がり、油を吸いにくいのでカロリーも抑えられます。
- ・お菓子の生地をつくるにかき混ぜすぎても、ふっくら仕上がります。
- ・水で溶くだけでとろみがつくので、ホワイトソースならバターで炒めなくてもOK。

ごぼうのクリームスープ

[材 料] (1人分)

ゴボウ...30g タマネギ...25g
ニンジン...20g
牛乳...150g バター...5g
米粉...5g コンソメ...1g
塩...0.3g パセリ...少々
こしょう...少々



[作り方]

ゴボウはさがきにして酢水にさらす。タマネギはうす切り、ニンジンはせん切りにする。

バターを熱して野菜を炒め、米粉をふり入れて更に炒める。

に牛乳とコンソメを加えてしばらく木べらで混ぜながら煮る。

煮えたら塩、こしょうを加えて味をととのえる。盛り付ける時、パセリのみじん切りをちらす。

[ワンポイント]

野菜のうまみたっぷりのスープは朝食にぴったり。前日に作り置きし、レンジで温めるだけにしておけば、忙しい朝でも簡単です。

情報提供:会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

雪融けの間から、太陽の光をあつめたような黄色の花を咲かせる福寿草が顔をのぞかせています。淡い黄緑色が鮮やかな「ふきのとう」はこの時期ならではの早春の味覚。春の会津には、たくさんのすてきなものが皆さんをお待ちしています。